

豊中で楽しめる寄席

第8回

アイボリー寄席

かつら

桂 九雀

しょうぶくいてい 笑福亭

しょうぶくいてい 笑福亭

くじゃく

ゆうへい 由瓶

せいしゆ 生寿

日時：2010年8月17日(火) 午後7:00開演
会場：ホテル・アイボリー
参加費：予約の方1,200円(当日1,500円)
障害者・介護者500円
※お早めに前売券をお求めください。

新兎館寄席

本日開催

7月19日 第4回
午後3時半から
桂春蝶・笑福亭由瓶 他

お申込み/お問い合わせは 豊中駅前まちづくり会社 06-6858-6190

見本

広告募集

「まちづくりニュース」は毎月2回豊中駅を中心に各1万部の新聞折込みを行っています。その他当社企画イベントで全員へ配布し、また駅前掲示板へ掲示し、ホームページにも公開してお店の地図を紹介しています。この「広告募集」の枠の大きさが2,500円です。(別途初回に制作費が必要)詳細はお問合せ下さい。(TEL:06-6858-6190)

レンタルスペース

いけばな教室やあみもの教室など種々の教室や会合に幅広くご利用いただけます。机と椅子(10脚)などご利用いただけます。詳細はお問い合わせください。

ご利用いただける時間	ご利用料金
10:30 - 12:30	3,000円
13:30 - 15:30	3,000円
月二回利用	5,500円

豊中駅前まちづくり会社
豊中市本町1-12-25 06-6858-6190



SEIKE MUSIC SCHOOL

キーボードサロン
(株)清家楽器



楽器販売 ピアノ調律
スタジオ・レンタル

個人練習から20~30名収容
できる練習室までご利用
いただけます

詳細はホームページで：<http://www.seikegakki.com/>

お子様から大人の方まで音楽を
好きになることから始めます。

ピアノ・フルート・ヴァイオリン・声楽・ポピュラー・
ジャズピアノ・オルガン・リトミック・サクソ・クラリネット・
ジャズフルート・ベース・チェロ・ドラム・ギター・ウクレレ
ハーモニカ・津軽三味線・ボイストレーニング

豊中市本町7-1-3 2 ジョイフル豊中ビル
TEL:06-6849-6664
<http://www.seikegakki.com/>

飾らない心温まる空間で

季節の素材を楽しむ幸せを



クッチーナ カサイ

11:30~14:30 (Order Stop) 15:30まで
18:00~21:00 (Order Stop) 22:30まで

☆定休日 火・第3月曜定休(祝祭日は翌日)



季節のイタリアンとワイン
豊中市玉井町1-3-25ノエルコートB1
TEL&FAX 06-6855-6868
<http://cucina-kasai.jp/>
info_mail@cucina-kasai.jp

天ぶら 天舞

季節の魚、野菜、山菜を
アツアツ天ぶらでどうぞ!
天ぶら会席、コースも
おすすめです

TEL/06-6846-1008 木曜日定休
豊中市本町1丁目10-6 松村ビル2階
豊中駅前国道176号沿い

魚屋の 独り言

3. 鰻の蒲焼 今年の土用の丑の日は7月26日。夏の暑さがピークに達する頃に、夏バテ防止には鰻が一番、と平賀源内が言ったと謂われています。江戸時代の話なので、暦は旧暦で鰻は天然物と、だいぶ事情が違いますが、やっぱり真夏の暑さに鰻の蒲焼は良く合います。当店は40年の昔から地焼きで通しています。焼き立ての蒲焼を熱いご飯の上に載せ、たれをかけるだけで豪華な一品となる「鰻丼」は当世にあった暑い時期にぴったりの逸

品です。ご飯とたれを予め合わせておいて、蒲焼を載せるか又は刻んで合えるのを「まぶし(まむし)」と言います。蒲焼の頭は「半助」と呼び、良いだしが出るので、付いているたれと半助を酒、醤油、砂糖で煮込めと沢山のたれができます。冷まして冷蔵庫に入れておくと、他の料理にも使えます。尻尾の先の方はどうしても細かい骨が気になります。細かく切って、きゅうりの酢の物と合えると「うざく」が出来ます。ほんの僅かたれを落とすのがポイントです。高い鰻ですので、余すことなく使いましょう。

お魚のことならおまかせください
おせかキッチン



詳しくはホームページで
チラシをご覧ください。
<http://www.senkoba.com/>

徳島産活鰻使用

うなぎ弁当

1人前 2,000円

うなぎ蒲焼

1本 1,600円より

活ぶぐ・活はも・かに専門店
鮮魚こばやし

0120-067661
10:00-18:30 火曜日定休